MAURICIO		CISNES Y CHANTILLY	Numero de pax: 4 peso porcion : 80 grs

UTENSILIOS : BOQUILLAS RIZADAS- MANGAS - BATIDOR - BATIDORA-COLADOR

MATERIAL COCCION : olla ESPATULAS-

UTENSILIOS DE SERVICIO :bowl PLATOS

INGREDIENTES	unid.	cant.	$.v/c	COMO HACERLO TECNICA REPOSTERIA
MASA				1- hacer el alistamiento de la materia prima . 3min
LECHE	CC	250		
MARGARINA	GRS	100		
SAL	GRS	3		2.HERVIR LECHE CON MARGARINA EN TROZOS , SAL Y A
AZUCAR	GRS	5		**3. RETIRAR DEL FUEGO Y AÑADIR A HARINA TAMIZADA,**
HARINA DE TRIGO	GRS	200		**4. VOLVERA CALENTAR Y COCER X 3 MINUTOS**
HUEVOS	U	4		5. ENFRIAR
				6 AGREGAR HUEVOS UNOA UNO EN BATIDORA CON PAL
RELLENO				7 .HACER LOS CUELLOS CON BOQUILLA LISA
CHANTILLY POLVO	CC	100		**8. HORNEAR A 170 GRADOS**
LECHE FRIA	GRS	200		
CAFÉ EN POLVO	GRS	12		9. HACER ALAS CON BOQUILLA RIZADA GRANDE
				10 . HACER LAS REPOLLAS . HORNEAR A 200 GRADO
DECORACION				11. ARMAR CON CHANTILLY
				PLATOS CON GELATINA AZUL
FRESAS	GRS	250		
CHOCOLATE NEGRO	GRS	70		
GELATINA SIN SABOR	GRS	6		
COLOR AZUL	GOTA	1		
AGUA	GRS	30		
MANGO	GRS	300		
KIWI	UND	1		
CARAMELO				
AZUCAR	GRS	200		**Descripción**
GLUCOSA	GRS	70		
AGUA	GRS	100		
				Similares ;CISNES -ECLAIRES -REPOLLAS- PARIS BREST
Total en $				

Profesor :MAURICIO CASTELLANOS
Preparación :REPOLLITAS



ZUCAR X 2 MINUTOS

MEZCLAR

A

S

SOBRE

Foto